REVUE DE VITICULTURE

HYBRIDES PRODUCTEURS ET PHYLLOXERA

Incontestablement, Toulouse a été le premier et le principal centre de propagande et de diffusion des Hybrides producteurs, directs et greffés.

Est-ce un titre de gloire ? Je ne le pense pas...

Quoi qu'il en soit, pendant plus de quarante ans, j'ai été bien placé pour assister à la naissance et aux évolutions de cette question des hybrides P. D. qui, les marchands de sarments mis à part, a fini par alarmer les viticultures nationales française et étrangères.

A l'heure où je me retire de l'arène, ma santé m'obligeant à prendre du repos, je crois rendre service aux viticulteurs qui font du vin en leur disant quelle est mon opinion, sans détours, sur ces fameux hybrides que je suis depuis si longtemps.

Il est bien entendu que je dois être extrêmement bref.

Voici mon avis, très sincèrement. Depuis que je travaille les hybrides producteurs, j'ai acquis la conviction croissante que les hybrides, anciens et nouveaux, sont en train de porter à la Viticulture nationale un préjudice plus grand que tout le mal qui lui a été fait par le Phylloxéra.

A première vue, cette assertion peut paraître insensée, paradoxale, ou tout au moins exagérée.

Tout homme sérieux, pondéré et surtout sans parti-pris qui voudra bien étudier la question, ne tardera pas à se rallier à mon avis.

Précisons un peu : le Phylloxéra, en tuant toutes les vignes françaises, a provoqué un désastre immense. Il a ruiné un grand nombre de viticulteurs. En revanche, plus tard, il en a enrichi beaucoup d'autres. Mais il ne s'agit pas ici de faire la balance entre les enrichis et les ruinés du Phylloxéra, cela n'a pas d'importance.

Ce qui est intéressant de noter, c'est que le Phylloxéra ayant tué les vignes françaises, n'a pas empêché (sa volonté n'a rien à voir ici) de reconstituer les vignes d'autrefois susceptibles de produire exactement les mêmes vins.

A un moment donné, un de ces pétards que l'on lance parfois pour forcer

la notoriété rétive, nous avait fait craindre que les vins de vignes greffées ne fussent pas susceptibles de s'améliorer et se perfectionner comme celui de nos anciennes vignes. Ce pétard a fait long feu et il a été démontré depuis, que dans nos grands crus, les vins des vignes greffées étaient susceptibles de se bonifier et d'atteindre ce degré de perfection inimitable de nos grands crus d'autrefois.

Mais, encore une fois, je ne m'occupe pas des vins de crus, ceux-là se défendent tout seuls.

Ceux qui m'intéressent surtout, ce sont tous les autres vins qui étaient produits par nos vignobles. On a trop oublié, que ce n'étaient pas des vins ordinaires. Ni l'Espagne, ni l'Italie, ni les autres régions vignobles ne pouvaient montrer des vins de consommation courante comparables aux nôtres. Dans toutes nos régions vignobles, les vignerons avaient su choisir des cépages adaptés au milieu et partout on produisait des vins qui étaient très estimés sur place et étaient vraiment très bons.

Ces vins étaient presque toujours jolis, *ils fleuraient bon*, on les avalait avec plaisir. Ils méritaient ce qualificatif joli qu'on n'a plus guère l'occasion d'employer et qui faisait dire qu'ils étaient friands.

Bien souvent, le buveur de vin allait boire un canon ou vider un verre sur le zinc. Souvent, c'est à deux qu'on vidait une chopine, ou à plusieurs qu'on s'offrait un litre.

Ce qu'il y a de remarquable, les journaux illustrés de l'époque le mentionnent, et les anciens s'en souviennent encore, c'est que chaque fois qu'un buveur de vin portait à ses lèvres un verre, il avait toujours et immanquablement le sourire. Pour tout le monde, le vin c'était la santé et la gaieté.

Eh bien ! c'est ce vin-là d'avant le Phylloxéra qui a fait le caractère français. C'est ce vin-là qui lui a donné l'esprit alerte, débrouillard, inventif, courageux, parfois héroïque. C'est aussi ce vin-là qu'ont chanté les poètes.

C'est ce vin-là encore qui a su créer dans la population française une clientèle durable pour le vin, capable d'absorber les dizaines de millions d'hectolitres que produisaient nos vignes même avant le Phylloxéra.

Enfin, c'est encore ce vin-là qui permettait à la clientèle courante, en cas d'excès de récolte pas trop fort, d'en bloquer une partie dans son estomac, sans compromettre la balance commerciale ou l'avenir du marché des vins.

Eh bien ! c'est ce vin-là que le Phylloxéra ne nous a pas empêchés de refaire ; c'est ce même vin-là qu'on a commencé à essayer de produire en greffant les cépages du pays sur les américains résistants. En réalité, les essais ont parfaitement réussi, et on trouve encore quelques vignes donnant du vin vraiment bon.

Malheureusement, un mercantilisme fâcheux est intervenu et, par tous les moyens, a cherché à faire reconstituer les vignes avec des hybrides. On a greffé les hybrides connus, puis de nouveaux hybrides, en renouvelant constamment les variétés. Puis sont arrivés les hybrides producteurs directs, se poussant les uns les autres et cherchant à qui prendrait la place.

Depuis longtemps, chaque année, il y a comme une vague d'assaut qui est

formée d'un certain nombre d'hybrides nouveaux, lancée à la conquête des terrains pouvant rester à reconstituer en vignes.

La conséquence de ces lancements d'hybrides dans la reconstitution se fait nettement sentir. Depuis longtemps, la grosse quantité de vins de grande consommation, celle qui comprend la plus grosse partie de l'industrie vinicole, celle qui sert à abreuver la plus grosse partie de la clientèle des buveurs de vin, présente les mêmes caractères de vins uniformes, sentant de plus en plus l'influence croissante des hybrides.

Sans être identiques, ces vins sont partout uniformes. On trouve les mêmes types dans l'Est, dans le Nord, à Paris, dans le Centre et dans toute la France. C'est ce type uniforme qu'un de mes collègues appelait les vins omnibus.

Ainsi donc, au vin fruité, agréable, gourmand que nous produisions avant le Phylloxéra, les hybrides ont substitué des vins uniformes, omnibus, que nous essayerons d'apprécier tout à l'heure.

Ici, il y a une remarque assez curieuse à faire. Sans que l'on puisse trouver une relation de cause à effet entre les deux phénomènes, il est certain que, depuis que les hybrides ont commencé à marquer leur présence dans les vins de grande consommation, on a vu se poursuivre des campagnes actives de dénigrement contre le vin. Il y a plus de quarante ans que ces campagnes se poursuivent. Elles paraissent avoir été inspirées par des motifs peu visibles. Elles ont souvent été payées par des intérêts spéciaux.

Quoi qu'il en soit, ces campagnes ont trouvé un terrain favorable et elles ont réussi chaque jour à éloigner du vin un nombre toujours croissant de consommateurs. Tous ceux qui s'occupent des questions vinicoles ne manquent pas chaque année de marquer les coups en les déplorant. Dernièrement, les statistiques officielles enregistraient que, dans la consommation annuelle et par tête d'habitant, les Français buvaient sensiblement moins de vin qu'autrefois.

Sans doute l'élévation du prix du vin en est en partie cause. En réalité, le renchérissement du vin n'est pas seul en jeu dans cette diminution de la consommation.

Cherchons donc maintenant quelle peut en être la cause. Il est assez difficile de trouver un critérium permettant d'apprécier exactement l'opinion des consommateurs. J'ai fini par en trouver plusieurs, et je me bornerai aujourd'hui à donner les renseignements fournis par l'un d'entre eux.

Je fais remarquer que tout le monde peut l'essayer, car rien n'empêche de le vérifier partout et n'importe quand. J'ai d'abord vérifié à Paris, et voici comment :

J'ai choisi un restaurant de deuxième ordre. Aux heures d'affluence, je me suis installé pour déjeuner dans un endroit où je pouvais voir six à sept dîneurs comme moi, mais buvant du vin ordinaire, puis j'ai observé avec soin la façon dont ils se conduisaient à table.

D'une façon très générale, le dîneur paraît commander du vin par habitude et presque comme une corvée. Quelques-uns d'entre eux, à certains gestes, montrent qu'ils considèrent le vin comme un supplément à la ration nutritive de la journée. Dans aucun cas, le consommateur ne témoigne la moindre satis-

faction, le moindre plaisir, à boire son vin. Pour tous les dîneurs, c'est à peu près la même chose.

Ayant renouvelé l'expérience dans onze restaurants successifs, j'ai jugé qu'il était inutile de continuer. Les buveurs de vin sont de moins en moins attachés à la consommation du vin ordinaire.

Entre temps, j'ai fait des observations analogues dans toutes les villes de province où j'ai eu l'occasion de passer. Et soit dans les restaurants, soit dans les hôtels des petites villes, soit même dans les hôtels des grandes villes, j'ai toujours retrouvé ces mêmes vins uniformes pour lesquels les consommateurs ne manifestaient aucun attrait.

Beaucoup d'autres faits que, faute de place, on ne peut exposer ici, montrent que, de plus en plus, les consommateurs se détachent du vin ; quelques-uns s'en dégoûtent et y renoncent, beaucoup d'autres sont tout prêts à s'en détacher et c'est vraiment là le danger que court notre viticulture.

Il ne faudrait pas croire qu'il suffira de rendre plus ou moins obligatoire le service du vin compris dans les repas pour donner un nouvel essor à la consommation.

Au commencement de l'année, j'ai été déjeuner au grand hôtel d'une ville frontière. Dans cet hôtel, la veille, on servait un repas à prix fixe 22 francs sans vin, et, ce jour-là, on inaugurait le repas à prix fixe 25 francs avec vin.

Mais on m'a servi trois décilitres d'une abominable mixture, qui était peut-être un vin loyal et marchand, mais qui était bien fait pour me dégoûter de boire du vin jusqu'à la fin de mes jours. Tout de même, lorsque le restaurateur vend du vin de l'année à 1.000 francs l'hectolitre, il semble qu'il pourrait bien servir autre chose que de la mauvaise encre pour stylos.

D'ailleurs, beaucoup de restaurants ordinaires, qui ont cru bien faire en incorporant le vin dans le prix fixe, servent un vin atroce, que le consommateur laisse, ce qui permet au restaurateur de le vendre trois ou quatre fois dans la journée.

Ce qui importe, ce n'est pas d'obliger les gens à boire du vin, c'est faire en sorte qu'ils en boivent avec plaisir.

En commençant, je disais que le Phylloxéra avait tué la vigne. Je viens de montrer, et il y a beaucoup de choses à dire à ce sujet, que les vins d'Hybrides sont en train de tuer le goût du vin chez le consommateur français. On peut être assuré, que lorsque ce consommateur français aura perdu le goût du vin, il sera beaucoup plus difficile de le lui redonner que de reconstituer les vignes françaises sur porte-greffes américains.

Voilà les considérations qui méritent certainement de retenir l'attention de ceux qui, en ce moment-ci, s'efforcent de trouver des remèdes à la crise viticole qui commence.

VINCENS,

Directeur de la Station œnologique de Toulouse.

UN NOUVEAU TRACTEUR VIGNERON

Les conditions essentielles auxquelles un tracteur doit satisfaire, peuvent être réunies en deux groupes :

1° Le tracteur doit pouvoir complètement remplir la ou les fonctions pour lesquelles il a été créé ;

2° Le travail fourni doit être d'un prix de revient tel que l'emploi du tracteur présente un avantage évident sur les autres procédés.

*
* *

Le premier de ces points de vue suppose donc, de la part du constructeur, la connaissance parfaite des conditions de maniabilité, de stabilité et de puissance exigées par l'opération culturale à exécuter. Ces conditions déterminées imposent au technicien des dimensions d'encombrement, longueur, largeur, rayon maximum de tournant, et toute une conception mécanique : création de force par un moteur, transformation et transmission du mouvement initial suivant les diverses manœuvres à exécuter.

Le prix de revient dépend de plusieurs considérations ; d'abord, le prix d'achat doit être peu élevé pour permettre un amortissement rapide du capital engagé ; ensuite, la consommation en carburant et lubrifiant doit être aussi réduite qu'il se peut ; enfin, l'appareil doit être suffisamment robuste pour que l'entretien soit des moins onéreux.

*
* *

Plusieurs de ces conditions paraissent incompatibles. Par exemple, l'adhérence sur le sol conduit naturellement à augmenter le poids total ; pour déplacer ce poids supplémentaire, il faudra un moteur plus puissant, d'où, consommation plus forte ; il faudra des organes de transmission plus forts qui coûtent nécessairement plus cher. De même, comment concilier l'empattement nécessaire à la stabilité de l'appareil avec la voie minimum imposée par la plantation à travailler ?

*
* *

Voyons comment et jusqu'à quel point, le constructeur du tracteur Vigneron-Monestier est arrivé à concilier ces inconciliables conditions.

D'abord, *une idée principale* : le plus de puissance réunie dans le moindre poids sous le moins de volume possibles.

Ensuite, *deux caractéristiques* :

1° Le tracteur n'a, avec le sol, que trois points de contact : à l'avant, deux roues directrices, une seule roue motrice à l'arrière.

2° La charrue (ou tout autre instrument) n'est jamais reliée d'une façon rigide avec le tracteur, pas plus pendant la route que pendant le travail.

D'autre part, le point d'attelage a été judicieusement choisi comme nous le verrons plus loin.

POSITION DE ROUTE

fig. 1

Ainsi qu'on le voit le patin "A" sous le poids de la charrue prend appui sur le sol, la chaine de traction est détendue

fig. 2

Ainsi qu'on le voit le patin "A" n'est plus porteur la chaine de traction est tendue, la charrue étant en travail

fig. 3

GA = GT sin. α

PA = PG + GA

TRACTEUR VIGNERON "MONESTIER"
CASTELNAUDARY (AUDE)

*
* *

I. — *Maniabilité.* — La largeur maximum (roues avant) est de 0 m. 98 et permet de passer dans toutes les vignes.

Les roues avant peuvent être braquées à 45°, en sorte que, la charrue étant relevée, le tracteur peut tourner sur un rayon intérieur de 1 m. 25 à 1 m. 30, sans que l'arrière du tracteur vienne abîmer le cep de l'extrémité de la rangée. On se rend compte que la largeur des fourrières peut être réduite jusqu'à 1 m. 50 ou 1 m. 75 pour les vignes et 2 mètres ou 2 m. 50 pour les champs.

En outre, la charrue est relevée et abaissée rapidement par un treuil actionné par le moteur, si bien que le conducteur peut changer de rangée sans avoir à descendre de son siège.

II. *Stabilité.* — 1° *En position de route.* — La charrue est portée par deux patins articulés de telle façon que la charrue ne peut agir pour déséquilibrer le tracteur et réciproquement. (Voir figure I).

La stabilité du tracteur a été obtenue par deux moyens : d'abord, en construisant de telle sorte que le centre de gravité de l'appareil soit très bas ; d'autre part, comme les inégalités du sol auraient agi trop brutalement sur l'ensemble, l'essieu avant peut osciller sur un axe horizontal, mais le châssis ne cesse d'exercer sur l'essieu un appui amorti par un système de pompes à ressorts spécialement étudié.

Les expériences ont démontré que le tracteur peut travailler en toute sécurité malgré des dénivellations de 0 m. 30.

2° *En travail.* — La stabilité est considérablement accrue du fait du point d'application de la traction de la charrue (crochet d'attelage) et ceci, en même temps que l'adhérence au sol.

Voici pourquoi :

III. — *Adhérence.* — La ligne qui joint les deux crochets d'attelage passe à peu de chose près par le centre de gravité du tracteur, de sorte que la réaction oblique de la charrue donne naissance à une composante verticale qui vient s'ajouter au poids du tracteur. Cette composante varie en même temps que la réaction de la charrue, de telle sorte que l'adhérence augmente en même temps que la résistance de la charrue croît. (Voir figures 2 et 3).

De plus, on remarquera que les crochets d'attelage sont entre les deux essieux, et plus près de l'essieu avant que de l'essieu arrière, ce qui fait que cette composante verticale a pour effet d'appliquer au sol l'avant du tracteur, ce qui supprime tout danger de cabrage et de ripage de l'avant.

Ajoutons que la suppression du différentiel est un facteur important de l'adhérence.

IV. *Efforts de traction.* — Des mesures au dynamomètre ont permis de constater un effort moyen de traction de 850 kilogs avec des pointes atteignant 1.150 kilogs.

$$\text{Le rapport moyen } \frac{\text{Traction}}{\text{Poids}} = \frac{850}{950}$$

soit 0,90 environ, indique la valeur remarquable du coefficient d'adhérence.

V. — *Rendement mécanique.* — Le tracteur au travail marche à la vitesse de 3 kilomètres à l'heure, soit 0 m. 83 à la seconde.

Pour un effort moyen de traction de 850 kilogs, ceci donnerait une puissance utilisable aux crochets de : $850 \times 0{,}83 = 705$ kilogrammètres ou 9 CV,4.

La puissance maximum à la poulie étant de : 13 CV.

Le rendement total est donc de : $\frac{9{,}4}{13}$

Soit 72,2 %.

Ce chiffre, élevé pour un tracteur de ce type s'explique par un minimum du nombre des organes de réduction de vitesses et (alors que généralement la réduction se fait à la sortie de la boîte de vitesses, entre la boîte et le pont arrière) par le fait d'avoir mis le système de réduction entre le moteur et la boîte de vitesses. Par suite, les divers trains d'engrenages qui suivent travaillent donc à de faibles vitesses linéaires, d'où, diminution considérable de pertes de puissance dues aux divers frottements, usure négligeable et graissage considérablement réduit.

De plus, n'oublions pas que nous sommes en présence d'un tracteur à trois roues dont une seule roue motrice, et que par conséquent, nous faisons disparaître le trop fameux différentiel qui, né et créé pour la voiture automobile, n'est venu dans le tracteur que pour causer force déboires : importante dépense initiale, diminution énorme du rendement mécanique qui peut aller jusqu'à 20 %, frais de graissage et d'entretien supplémentaires, et qui en outre est le plus grand adversaire de l'adhérence.

VI. — La mise au point de ce tracteur s'est poursuivie dans les conditions même du travail envisagé, et les nombreux démontages et remontages effectués en plein champs, ont conduit le constructeur à pousser à l'extrême l'étude des détails, des accessoires, de l'accessibilité et de la protection des divers organes contre les intempéries et les accidents.

*
* *

En résumé, avec le tracteur léger Monestier nous paraît enfin résolue la question du tracteur économique, utilisable à toutes les cultures en général et à celle de la vigne en particulier.

Ajoutons que le même constructeur construit un modèle de 1 m. 20 d'empattement qui présente les mêmes qualités.

Ce tracteur ainsi élargi convient plus particulièrement à la culture mixte de la vigne et des champs ou des champs simplement. Muni d'une charrue spéciale pour labours à plat, à relevage vertical comme les charrues vigneronnes, il permet de faire absolument le même travail que celui que l'on obtient avec les animaux, et avec des fourrières aussi réduites.

Firmin Montagne,
Ingénieur A. et M.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Nouvelles bouillies perfectionnées. — Les importations de pommes à couteau étrangères. — Un instrument de travail indispensable aux coopératives agricoles. — L'élevage français en péril : la crise actuelle (Paul Lacroix). — Foire de printemps d'Avignon. — La Foire commerciale de Nantes. — Le Stand de la Presse à la 8e Foire du Havre. — Concours régional agricole de Toulouse, du mercredi 4 au dimanche 8 mai 1932. — Aux agriculteurs. — Pour le raisin de table. — Bibliographie.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — La température est devenue normale pour la saison. Espérons que les froids rigoureux que nous venons de subir ne reviendront pas. Si nous avions encore de très basses températures, beaucoup de plantes seraient éprouvées. Malgré les fortes gelées du matin, beaucoup de végétaux commencent à bourgeonner. La vigne taillée « pleure » à certains endroits. Des températures au-dessous de zéro causeraient des dégâts en ce moment.

Il faut se hâter de tailler les vignes qui ont été réservées, parce que dès que la température s'élèvera comme cela arrive très souvent dans notre région au mois de mars, les bourgeons se développeront rapidement.

Les greffages sur place pourront se commencer. Couper les sarments réservés sur les ceps, pour fournir les greffons, avant que les bourgeons se développent. Terminer les plantations, le plus rapidement possible dans la région méridionale.

Faire une revision des ceps à remplacer dans les vieilles vignes, lorsqu'elles ont été déchaussées et mettre les racinés quelques jours après que les fosses auront été creusées.

Piqueter les jeunes greffes afin que les vents violents qui soufflent assez souvent l'été dans notre région ne couchent pas les pieds de vignes. Avoir soin de placer les tuteurs du côté opposé au vent qui souffle le plus généralement. Dans le Midi, c'est le vent du Nord qui cause des dégâts au printemps ou l'été.

Si l'on place les tuteurs, lorsque la vigne bourgeonne, on détruit une certaine quantité de bourgeons ; même en portant beaucoup d'attention.

Lorsque les ouvriers sont un peu maladroits ou distraits, les dégâts causés sont importants lorsqu'on piquette après le départ de la végétation.

Les fumiers devraient être tous employés en ce moment. Ne plus en répandre sur les terrains secs de coteaux, si l'on ne veut pas avoir le dessèchement de la récolte en été, dans le cas où, comme cela arrive souvent dans le Languedoc, il ne pleut plus à partir du mois de mai jusqu'en septembre.

Dans les terres humides des bords des cours d'eau, ou dans les vignes irrigables, on peut encore employer les fumiers chauds pendant tout le mois de mars.

Les nitrates et tous les engrais azotés doivent s'employer à partir de maintenant. Veiller à ce que les ouvriers ou ouvrières répandent ces engrais en poudre dans la cuvette faite autour des ceps, en couronne un peu éloignée du pied qui doit être le centre de la couronne.

N'acheter les fumiers et engrais qu'à des maisons sérieuses connues, importantes et bien outillées. Se méfier de tous les petits marchands d'engrais composés qui garantissent le dosage des éléments fertilisants, pour la forme. Ils savent que la majorité des viticulteurs ne font pas faire les analyses assez coûteuses. De plus, les éléments fertilisants ne se trouvent pas toujours, dans les compositions d'engrais, sous une forme bien assimilable.

Depuis quelques années, un assez grand nombre de viticulteurs répandent sur les ceps, pendant les mois de janvier ou février, du sulfate de fer en neige. Cela peut faire détacher les vieilles écorces, détruire quelques moisissures et tuer un très petit nombre d'insectes. On ne doit pas compter cette opération comme insecticide puissant ou comme une fumure, parce que le sulfate de fer ne con-

tient aucun des trois éléments fertilisants : azote, potasse, acide phosphorique.

Le badigeonnage du cep avec une solution assez concentrée de sulfate de fer serait préférable malgré le prix plus élevé de main-d'œuvre.

Pour les vignes un peu faibles et anémiques, le procédé Rassiquier pour l'emploi du sulfate de fer est encore le meilleur : tailler en novembre et badigeonner toutes les plaies avec une solution concentrée de sulfate de fer.

Il est un peu tard maintenant pour employer les composés arsénicaux contre les larves de la Cochylis et de l'Eudémis, ainsi que contre l'Esca ou Apoplexie de la vigne. A moins de bien faire attention de ne pas toucher les coursons où les bourgeons commencent à grossir.

L'Esca dont nous avons parlé plusieurs fois, a été étudié par le directeur de la *Revue*, M. Pierre Viala, qui lui a donné le nom de Stereum nécator.

Le champignon qui cause l'Esca pénètre dans le cep, par les plaies de la taille, surtout sur celles du tronc de vieilles souches. Il pénètre, s'étend dans le bois jusqu'à la moelle formant une sorte d'amadou (Esca). Le cep est foudroyé en pleine végétation au mois de juillet ou août.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles tenus toutes les semaines, dans les principales villes des centres viticoles du Languedoc continuent à être animés, par le nombre de viticulteurs qui les fréquentent. Mais on ne voit plus, comme autrefois, les acheteurs venus du Centre, de l'Est et de Paris.

Dans les marchés d'aujourd'hui, on parle beaucoup moins de ventes de vins, et beaucoup plus de la situation créée par la crise, par la surproduction, et ce qui anime les conversations, ce sont les petits papiers que l'administration des Contributions indirectes envoie aux propriétaires viticulteurs, au sujet du blocage et de la distillation.

Les affaires traitées la semaine dernière dans les différents marchés, ont porté surtout sur les vins à faibles degrés ; mais elles n'ont pas été très importantes. De petites parties ont été achetées aux caves coopératives dans les prix de 80 à 85 francs l'hectolitre, pour des vins de 8° à 8°8.

La propriété continue à résister aux offres qui ne sont pas raisonnables. Ce qui incite à ne pas céder le vin à un trop bas prix, c'est que la consommation taxée est plus élevée que pour les mois correspondants de l'année dernière.

A Paris, la consommation de janvier qui a été de 857.515 hectos est supérieure de 92.617 hectos sur décembre, qui est pourtant un mois de fêtes. Elle dépasse de 67.430 hectos celle du mois de janvier 1931.

Certainement, la baisse de prix influe sur cette consommation malgré la crise. Ce qui prouve bien que nous avions raison, lorsque nous critiquions les propriétaires viticulteurs qui ne voulaient pas céder le vin à 180 et 200 fr. l'hectolitre en 1930 et 1931. Les prix trop élevés ont été la cause de restriction dans la consommation, ce qui a constitué des stocks nuisibles aux récoltes suivantes.

Dans le port méditerranéen de Sète spécialement organisé pour le transit des vins, les affaires sont très calmes, parce que les vins d'Espagne n'arrivent plus. Quelques navires chargés de vins d'Algérie sont débarqués de loin en loin pour alimenter le commerce local et régional, Paris et le Nord étant alimentés en vins d'Algérie, par le port de Rouen.

On a coté à Sète la semaine dernière les vins rouges, rosés et blancs d'Algérie 10 fr. 25 à 11 fr. 50 pour les ordinaires, et de 11 fr. 50 à 12 fr. 50 le degré pour les vins supérieurs, suivant qualité et quantité. Nu quai Sète comptant net, dans fûts acheteurs.

La location des fûts est de 0 fr. 20 à 0 fr. 25 suivant matériel, pris en magasin.

La location des wagons-réservoirs se paie de 1 fr. 25 à 1 fr. 75 l'hecto-voyage suivant contenance.

Les mutés Algérie, tous cépages se paient 12 à 13 fr. le degré sur quai Sète.

Les racinés sont toujours demandés et se raréfient tous les jours. Aussi, on a vu payer sur les marchés jusqu'à 600 fr. le mille, des racinés surchoix qu'on payait fin novembre 150 ou 200 fr. le mille.

Les récriminations contre l'application de la loi du statut de la viticulture se font de jour en jour plus vives et même plus violentes.

Les associations se réunissent et votent des ordres du jour de protestation. Les polémiques continuent sur les journaux politiques régionaux. Le journal politique du président de la Commission des Boissons de la Chambre, prend seul la défense de la loi et des décrets concernant le statut de la viticulture.

On s'occupe en haut lieu, de la répression des fraudes, mais il y a toujours des fuites favorisées par ceux qui parlent le plus de répressions.

L'importante Société d'Encouragement à l'Agriculture de l'Hérault, qui comprend plusieurs milliers de membres, vient d'émettre le vœu, sur la proposition de M. Degrully, ancien professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, propriétaire viticulteur, directeur du Progrès agricole, que la distillation et le vinage puissent être opérés en toute liberté par les propriétaires viticulteurs, sans le contrôle de l'Etat. — E. F.

Nouvelles bouillies perfectionnées. — Un pas en avant vient d'être réalisé tout récemment par une association de bouillie cupro-sodique et calcique, de Verdet *à l'état naissant* et de produits pyroligneux.

Cette amélioration originale mérite d'être signalée, car elle résulte d'une réaction produite *in vitro* par la simple dissolution dans l'eau des éléments en présence dans la bouillie désignée sous le nom de Gel-Verdet, préparée à l'Institut Jacquemin, de Malzéville, par son inventeur : M. Raymond Gimel, pharmacien, licencié ès sciences, microbiologiste.

C'est une bouillie acéto-cuprique à deux sels de cuivre, à activité renforcée par deux fongicides ayant fait leurs preuves respectives, et dans laquelle disparaissent les inconvénients particuliers à chacun d'eux.

Autre avantage important : prix de revient plus économique que si l'on utilise du Verdet préformé en mélange avec de la bouillie bordelaise ou bourguignonne.

En associant sous le nom de Gel-Arsenoverdet, cette formule avec de l'arséniate de chaux, on obtient une bouillie mixte complète très efficace contre le Mildiou, contre toutes les maladies justiciables du cuivre et contre les insectes.

Les importations de pommes à couteau étrangères. — Les importations massives de pommes à couteau étrangères préoccupent, à juste titre, les producteurs français qui ne parviennent plus à écouler leurs marchandises et au nom desquels, à diverses reprises, nous venons de faire, auprès des Pouvoirs publics, des démarches pressantes.

A défaut de mesures limitant rigoureusement les importations, mesures que nous n'avons pas encore réussi à faire édicter, il serait important de faire la plus large publicité possible autour des instructions que le service de la répression des fraudes vient d'envoyer à ses inspecteurs, pour que les pommes enrobées de paraffine, ce qui est le cas des pommes américaines, ne soient pas vendues sans être l'objet d'une dénomination particulière, sous peine de fraude.

Un instrument de travail indispensable aux coopératives agricoles. — La législation relative au crédit mutuel et à la coopération agricole est très complexe et très touffue, notamment au point de vue fiscal. Les présidents, les administrateurs et les directeurs des caisses de crédit ou des coopératives sont souvent embarrassés sur la conduite qu'ils ont à tenir dans telle ou telle circonstance, car ils ignorent quels sont exactement leurs droits ou leurs obligations au regard de la loi et de la jurisprudence.

Ils accueilleront donc certainement avec plaisir l'ouvrage que viennent d'éditer les Cahiers de la Coopération et du Crédit agricole sous le titre de « *Codification des principaux textes législatifs et réglementaires relatifs au crédit mutuel et à la coopération agricole* ».

La *première partie* contient les dispositions générales. Le texte fondamental en est la loi du 5 août 1920, avec le décret du 9 février 1921 et l'arrêté du 19 mai 1921.

On y a adjoint le titre III de la loi de 1867, sur les Sociétés à personnel et capital variables, dont les prescriptions sont appliquées par la jurisprudence aux coopératives agricoles, et la loi du 12 juillet 1923 qui précise les règles de fonctionnement des assemblées générales de ces coopératives.

Dans cette première partie sont également compris un certain nombre de textes dont l'importance est évidente :

Loi du 18 avril 1922 dispensant les caisses de crédit de l'immatriculation au Registre du Commerce ;

Loi du 27 décembre 1927, dont l'article 108 autorise les caisses de crédit agricole, à accorder des prêts aux communes et syndicats de communes ;

Décret du 25 janvier 1930 autorisant les Mutuelles agricoles à déposer leurs fonds libres aux Caisses de Crédit ;

Loi du 17 mars 1931 admettant les artisans ruraux au bénéfice des prêts à long terme du Crédit agricole ;

Loi du 31 mars 1931 dont l'article 161 autorise les Chambres d'Agriculture à déposer leurs fonds libres aux Caisses de Crédit agricole.

L'élevage français en péril. — La crise actuelle. — De plus en plus, le marché national est inondé de porcs étrangers, vivants ou morts. Les cours ont beaucoup baissé et les éleveurs ne trouvent plus à vendre leurs animaux. C'est un vrai désastre pour eux. Les provenances sont les plus diverses : Amérique, Italie, Allemagne, Hollande et Danemark.

Il faudrait y remédier. Mais comment ? Chacun propose une solution la plupart du temps appropriée à telle ou telle circonstance particulière. C'est une erreur. Le porc français n'est pas vendu, parce que sa viande ne correspond pas aux desiderata de la clientèle. Elle veut des porcs à viande maigre. Or les porcs élevés en France sont la plupart du temps des animaux destinés uniquement à donner de la graisse.

Les commerçants ne trouvant pas ce qu'ils désirent dans le cheptel national achètent les produits étrangers.

Cette différence de qualité est la seule cause de la mévente et les importations ne sont nullement dues à des différences de cours.

Les éleveurs doivent donc s'adapter aux goûts des acheteurs et chercher à produire ce qui s'achète : de la viande maigre. C'est un changement complet à effectuer dans leurs méthodes. Autrefois le lard et le saindoux valaient 2 fois plus que la viande maigre. Ces produits appropriés aux lents préparatifs des ménagères étaient recherchés pour la bonne cuisine.

Les temps ont changé. On n'a plus le temps de faire de la longue cuisine et le beurre et les graisses végétales sont de plus en plus employés.

Les éleveurs doivent s'adapter à ce nouvel état de choses et modifier radicalement leurs méthodes. Il faut délaisser l'élevage des porcs gras pour celui des animaux à viande maigre. Il faut donc délaisser les animaux aux races donnant des porcs trop gras. L'on doit prendre uniquement des sujets provenant de croisements bien choisis.

Les résultats les plus avantageux sont obtenus en faisant saillir les truies communes en France par des verrats d'origine anglaise, berkshire, middle-white et large-white, yorkshire.

L'on a ainsi d'une part des mères très prolifiques et d'autre part des animaux fort bien appréciés du consommateur. Ce sont, en effet, des porcs à viande maigre, bêtes bien conformes, petite ossature, petite tête, reins et jambons développés. Leur viande a un rendement avantageux, elle se prête admirablement aux nouveaux procédés de salage et de fumage.

Nous ne saurions trop conseiller de ne plus élever d'animaux à graisse ou lard. L'on doit au contraire procéder toujours à des croisements. Nous indiquons ci-dessus le plus avantageux, car les produits seront vendus bien plus faci-

lement. — Paul Lacroix, *président du Syndicat des Marchands de Bestiaux du Centre.*

Foire de printemps d'Avignon (du 23 avril au 1er mai 1932). — La foire de printemps d'Avignon, en préparation active en ce moment, se tiendra du 23 avril au 1er mai. Nos lecteurs ont connu le gros succès qu'ont eu, depuis quelques années, ces manifestations provençales dans la belle ville touristique d'Avignon, où se trouvent réunies toutes les belles primeurs des côtes de Provence et de tout le Midi de la France. Nul doute que sous l'impulsion de son nouveau président, M. Ed. Zacharewicz, le même succès ne couronne les efforts des organisateurs de cette exposition agricole et industrielle, à laquelle a été jointe cette année une exposition d'art rétrospectif.

La Foire commerciale de Nantes. — Cette grande manifestation, placée sous le haut patronage de M. le Président de la République, aura lieu en 1932 du 7 au 18 avril.

La partie agricole, les transports, la section nautique, doivent faire l'objet de journées spéciales qui seront des plus appréciées de tous les départements de l'ouest de la France.

Le stand de la Presse à la 8e Foire du Havre. — A la 8e Foire du Havre, sera organisé un Stand de la Presse, où seront exposés, en panoplies, — comme à la Cité des Informations de l'Exposition Coloniale, — les quotidiens et périodiques de Paris et de Province, qui auront inséré nos communiqués.

MM. les Directeurs sont invités à nous envoyer, outre les justificatifs, quelques numéros de leur journal ou revue. Ils pourront utilement y joindre des tarifs de publicité et des bulletins d'abonnement, pour être distribués aux visiteurs de la 8e Foire du Havre.

Au centre des panoplies sera fixée l'enseigne suivante :

Stand de la publicité

Tous les Journaux et Revues exposés ont fait de la propagande pour la

8e Foire du Havre

Confiez-leur votre Publicité ! Souscrivez des Abonnements !

Prière d'adresser toute la correspondance à M. le Secrétaire Général de la 8e Foire du Havre, Le Havre (Seine-Inférieure).

Concours régional agricole de Toulouse, du mercredi 4 au dimanche 8 mai 1932. — Le Concours Régional agricole de Toulouse est celui non seulement de la région toulousaine, mais de toute la région du sud-ouest.

Il comprendra notamment :

1° Une très importante exposition de matériel et machines agricoles (machines de culture et machines de récolte pour toutes les exploitations, matériel de battage, de pressage, de distillation, de lutte contre les maladies cryptogamiques, moteurs, tracteurs, etc...).

2° Une exposition d'animaux : espèce chevaline et asine, espèce bovine (races gasconne, de Saint-Girons et d'Aure, garonnaise, d'Aubrac, de Salers, du Quercy, lourdaise, bazadaise, pyrénéenne du sud-ouest). Races laitières (hollandaise, bretonne, bordelaise, Schwytz). Espèce ovine (race lauragaise, des Pyrénées, de Lacaune, des Causses). Espèce caprine, espèce porcine (races gasconne, cazérienne, miélanaise, pyrénéenne, périgourdine).

Pour le Commissaire général : E. Calmettes.

P. S. — Inscriptions pour les machines jusqu'au 1er mars 1932 ; pour les animaux jusqu'au 5 avril 1932, auprès du commissaire général du Concours Régional agricole, 9, rue Ozenne.

Aux agriculteurs. — La Société Centrale d'Agriculture de l'Aveyron procure des pommes de terre Institut de Beauvais, provenant de cultures indemnes de maladies de dégénérescence, dont le contrôle sur pied a été fait.

Un certificat d'origine et de contrôle, attestant la bonne qualité des semences, est joint à chaque livraison.

Les prix varient selon la note attribuée à chaque culture, et selon l'importance des commandes.

Pour tous renseignements, s'adresser au Service de Contrôle de la Société Générale d'Agriculture, 23, rue Béteille, à Rodez (Aveyron).

Pour le raisin de table. — La Fédération Française des Stations uvales, dont le but est de rechercher les meilleurs moyens de favoriser le développement de la consommation du raisin, annonce la parution d'un livre attendu : « Le Raisin de table ; Sa production ; Ses débouchés ; Son avenir », par MM. Maurice Peloux et Claude Chatelus.

Ce livre de près de 300 pages, abondamment illustré, est précédé d'une introduction de M. André Tardieu, ministre de l'Agriculture, d'une longue préface explicative de M. Maurice Sarraut, président du Groupe Viticole du Sénat et de M. Edouard Barthe, président du Groupe Viticole de la Chambre des Députés.

Cela suffit à prouver l'intérêt de cet ouvrage, le premier écrit en France sur la question.

Les auteurs de ce livre sont des personnalités bien connues dans les milieux viticoles. M. Maurice Peloux est l'actif président de la Fédération des Producteurs de Raisins de Table du Sud-Est, vice-président de la Fédération Française des Stations Uvales et de la Fédération nationale des Syndicats de maraîchers et producteurs de fruits.

M. Claude Chatelus est le délégué à la propagande de la Fédération Française des Stations Uvales, directeur de la Revue « Grands Crus et Vins de France ».

Cette étude dont la documentation représente un travail considérable, est des plus utiles pour tous ceux qu'intéresse le Raisin de Table. On y trouve une classification détaillée des variétés de raisins, les centres de production, les débouchés étrangers, les centres de consommation, l'exposé de la valeur thérapeutique du raisin et des Stations uvales. En un mot, « Le Raisin de Table » est un véritable monument à la gloire du raisin français, richesse nationale incontestable.

On peut se le procurer au prix de 18 francs, au siège de la Fédération Française des Stations Uvales, 57, rue d'Anjou, Paris ou aux Editions Pierre Argence, 12, rue d'Anjou, Paris.

Pour la province, on peut aussi s'adresser à l'Agence pour le Midi de la France de *La Revue des Fruits et Primeurs*, 20, boulevard Limbert, à Avignon (Vaucluse).

Le prix de l'ouvrage est réduit à 16 francs pour les membres des Syndicats ou Associations de Producteurs de Raisins de Table.

Bibliographie

La Théorie de l'Activite (Nouvelle théorie culturale), par Ernest Girault, Ingénieur Chimiste.

(Le Sol organisme vivant. — Le Cycle de l'Azote. — Formidable rendement. — La reminéralisation des terres. — L'engrais parfait. — La régénérescence de la Vigne et de la Pomme de terre). — Prix : 1 franc.

En vente : A la « Voix Paysanne », 86, rue de Richelieu, à Paris ; chez l'auteur, 39, rue des Borterelles, à Bezons (S.-et-O.) ; dans toutes les coopératives et syndicats agricoles.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 130 à 140 francs ; 9°, 140 à 155 fr. ; 10°, 160 à 170 fr. ; Corbières 11°, 190 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 210 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 220 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 195 fr. et au-dessus ; 9°, 205 fr. et au-dessus ; 10°, 230 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 240 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 265 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 580 fr. à » fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 630 fr. Picolo, 610 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs ; Bourgeois du Bas-Médoc, 2.000 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.000 francs ; 2es crus, 2.500 francs le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges nouveaux, Mâcon 1res côtes, de 300 à 380 fr. Mâconnais, 250 à 280 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 450 fr. Mâcon, 1res côtes, 550 à 700 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 225 à 275 francs. Vins blancs de Blois, 200 à 250 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 500 à 600 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 17 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1931, 700 à 800 fr. ; Gros plants, de 225 fr. à 325 fr. Noah, de 80 à 120 fr. la barrique de 225 litres.

ALGÉRIE. — Vins 1931 : Rouge, de 7 fr. 50 à 8 fr. 85 le degré. Vins blancs, de rouges, 8 fr. 50 à » fr. » le degré. Blancs de blancs, de 9 fr. » à 9 fr. 75. Distillerie, 6 fr. 50 à 6 fr. 75.

MIDI. — *Nîmes (29 février 1932). — Cote officielle :* Aramon, de 8 fr. 75 à 9 fr. 25 ; Montagne, de 9 fr. 25 à 9 fr. 75 ; Costières, de 9 fr. 50 à 10 fr. 50 le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six B. G. 100°, de 745 fr. à 725 fr. ; trois-six de marc 86°, de 645 à 655 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 635 à 645 fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (1er mars). — Vins rouges, 8 à 11°, de 75 à 110 fr. ; supérieur, 9 à 11°, 85 à 110 fr. Vins rouges, 8 à 11°, de 70 fr. à 110 fr. l'hecto logés. Esprit de vin à 86°, 730 fr. Marc 52°, » à » fr. Esprit de marc à 86°, 640 fr. Pour le reste pas d'affaires.

Béziers (29 février). — Vins rouges, de » fr. » à » fr. » le degré enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de » fr. à » fr. » le degré, Blanc, » fr. » à » fr. » le degré. Alcools rectifiés 95-97°, » fr. à » les 100 degrés ; vins de distillerie, » fr. » à » fr. ».

Minervois (28 février). — Marché d'Olonzac, de 9 fr. » à 10 fr. » le degré. avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (28 février). — Vins de 8 fr. 50 à 9 fr. » suivant degré, délai de retiraison et localité. (Chambre de commerce).

Carcassonne (27 février). — De 8 fr. 75 à 9 fr. 75 le degré.

Narbonne (25 février). — Vins rouges, 9 fr. 25 à 10 fr. 50 le degré. Vins rouges supérieurs, 9 fr. à 11 fr. le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux : H.-Rhin, de 140 à 160 fr. ; vieux, de 280 à 320 fr. — B.-Rhin, nouveaux : de 80 à 90 fr. ; vieux, 240 à 280 fr, — Vins blancs supérieurs, nouveaux : H.-Rhin, de 320 à 400 fr. ; vieux, de 360 à 380. — B.-Rhin, nouveaux : de 280 à 320 fr. ; vieux, de 320 à 350. — Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, de » à » fr. ; Kirsch, de » à » fr. ; Mirabelle, de » à » fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 164 fr. à » fr. »; orges, 80 fr à 85 fr.; escourgeons, 86 fr. à 87 fr.; maïs, 70 fr. » à 75 fr. »; seigle, 93 fr. » à 96 fr. »; sarrasin, 101 fr. à 105 fr.; avoines, 92 fr. à 106 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 66 fr. 33 à 66 fr. 85. Buenos-Ayres, 42 fr. 84 à 44 fr. 73. Chicago, 55 fr. 53 à 59 fr. 92. — Sons, 48 fr. à 54 fr. — Recoupettes, de 38 à 42 fr.; remoulages, de 56 à 59 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 95 à 125 fr.; saucisse rouge, 95 à 100 fr.; sterling, 90 à 100 fr.; Rosa, 120 à 125 fr.; Nouvelle d'Algérie, 260 à 330 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 100 fr. à 135 fr.; paille d'avoine, de 100 fr. à 135 fr.; paille de seigle, 100 fr. à 133 fr.; luzerne, 195 fr. à 220 fr.; foin, 165 fr. à 210 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 575 à 625 fr.; Féveroles, de 75 à 77 fr.; luzerne, de 550 à 750 fr.; sainfoin, 275 à 300 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 84 fr. à fr.; Coprah, 69 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 216 fr. 50 à 217 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 1 fr. 50 à 14 fr. 50. — Veaux, 5 fr. » à 16 fr. 50. — Moutons, 8 fr. » à 32 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. » à 8 fr. ». — Longe, de 8 fr. 50 à 14 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 60; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 97 fr. » à 98 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 106 fr. à 107 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 98 fr. » à 101 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs, superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 102 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 187 fr. 100 kgs; neige, 192 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 5 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 8 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 460 à 480 fr. — Citrons, 280 à 400 fr. — Mandarines d'Algérie, 380 à 520 fr. — Oranges d'Algérie, 190 à 225 fr. — Pommes communes, 120 à 200 fr. — Pommes de choix, de 350 à 700 fr. — Poires communes, 100 à 350 fr. Poires de choix, 800 à 1 400 fr. — Raisin Thomery, 25 à 35 fr. le kg. — Figues sèches d'Algérie, 250 à 350 fr. — Tomates d'Algérie, 320 à 410 fr. — Noix, 380 à 520 fr. — Marrons français, de 200 à 350 fr. — Haricots verts d'Espagne, 900 à 1.250 fr. — Artichauts Alger, 175 à 230 fr. le cent. — Choux-fleurs, de 125 à 500 fr. le cent. — Endives françaises, 200 à 280 fr. — Laitues du Midi, 75 à 125 fr. le cent.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.